



2017 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Une étiquette caractéristique, un puissant Pinot Noir

Description:

Magnifique Pinot du jeune couple de vignerons Sina et Matthias Gubler, du domaine Bündner.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen avec des accents violets. Bouquet de Pinot Noir très expressif et ouvert, révélant des notes de petits fruits sauvages, de groseilles rouges et de cannelle, avec en deuxième nez des touches de fumée. Bouche intensément aromatique, l'équilibre fruit-barrique est exceptionnellement beau, la structure tannique douce ; reste très substantiel et structuré au-delà du milieu de bouche ; Finale longue sur une pointe d'amande amère qui montre beaucoup de potentiel.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Producteur:	Pilgrim
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0805217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.